

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION DES MOIS DE MAI ET JUIN 2025

Lundi 5/05	Mardi 6/05	Mercredi 7/05	Jeudi midi 8/05	Jeudi soir 8/05	Vendredi 9/05
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME FERIE	RESTAURANT FERME FERIE	RESTAURANT FERME PONT
Lundi 12/05	Mardi 13/05	Mercredi 14/05	Jeudi midi 15/05	Jeudi soir 15/05	Vendredi 16/05
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Omelette plate à l'espagnole. Paëlla. Crème Catalane.	Menu examen	Brochette de gambas au pastis, riz camarguais. Papillote de loup à la provençale, socca et tapenade. Tarte aux abricots, crème d'amande.	Menu végétarien Asperges au lait tigre, tuiles de parmesan Dhal de lentilles corail aux légumes. Gratin de fruits frais.
Lundi 19/05	Mardi 20/05	Mercredi 21/05	Jeudi midi 22/05	Jeudi soir 22/05	Vendredi 23/05
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Menu oriental Caviar d'aubergines et pain toasté. Couscous. Salade d'orange cannelle.	Menu examen	RESTAURANT FERME	Tartare de saumon. Pièce de bœuf béarnaise ou magret au poivre, Garniture printanière. Dessert du pâtissier.
Lundi 26/05	Mardi 27/05	Mercredi 28/05	Jeudi midi 29/05	Jeudi soir 29/05	Vendredi 30/05
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Tartare de daurade. Poulet rôti jus clair, gratin de pomme de terre. Tarte aux fraises.	RESTAURANT FERME FERIE	RESTAURANT FERME FERIE	RESTAURANT FERME PONT
Lundi 2/06	Mardi 3/06	Mercredi 4/06	Jeudi midi 5/06	Jeudi soir 5/06	Vendredi 6/06
Quiche aux légumes. Escalope viennoise. Riz au lait.	Quiche aux légumes. Escalope viennoise. Riz au lait.	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Asperges blanches sauce maltaise ou salade du sud-ouest. 1/2 magret aux épices, poêlée d'été ou Saumon grillé, risotto encre de seiche, émulsion cresson épinard Tiramisu fruits rouges ou Fraises façon Melba	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
Lundi 9/06	Mardi 10/06	Mercredi 11/06	Jeudi midi 12/06	Jeudi soir 12/06	Vendredi 13/06
RESTAURANT FERME Pentecôte	Gnocchis à la romaine sauce tomate. Filet de sole bonne femme riz pilaf. Tarte au citron meringuée.	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Asperges blanches sauce maltaise ou salade du sud-ouest 1/2 magret aux épices, poêlée d'été ou Saumon grillé, risotto encre de seiche, émulsion cresson épinard Tiramisu fruits rouges ou Fraises façon Melba	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
Lundi 16/06	Mardi 17/06	Mercredi 18/06	Jeudi midi 19/06	Jeudi soir 19/06	Vendredi 20/06
Œufs mimosa. Côte de porc charcutière. Tarte aux fruits.	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Asperges blanches sauce maltaise ou salade du sud-ouest 1/2 magret aux épices, poêlée d'été ou Saumon grillé, risotto encre de seiche, émulsion cresson épinard Tiramisu fruits rouges ou Fraises façon Melba	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
Lundi 23/06	Mardi 24/06	Mercredi 25/06	Jeudi midi 26/06	Jeudi soir 26/06	Vendredi 27/06
Coquille de saumon. Curry de volaille riz Madras. Crème brûlée	Coquille de saumon Curry de volaille riz Madras. Crème brûlée	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Asperges blanches sauce maltaise ou salade du sud-ouest 1/2 magret aux épices, poêlée d'été ou Saumon grillé, risotto encre de seiche, émulsion cresson épinard Tiramisu fruits rouges ou Fraises façon Melba	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

